

Kabeljau im Wirsing-Nest mit Zitronen-Püree

Für 2 Personen

300 g Kabeljaufilet	1 Zitrone	200 g mehligk. Kartoffeln
1 Wirsingkohl	1 Karotte	1 Stange Lauch
1 Knolle Ingwer	4 Halme Zitronengras	1 TL Zitronengraspaste
1 Muskatnuss	1 Lorbeerblatt	0,5 Bund Thai-Basilikum
1 TL Thaicurry, rot	50 g Butter	200 ml Kokosmilch
200 ml Hühnerfond	200 ml Milch	Butter
Olivenöl	Zitronenolivenöl	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Von dem Wirsing fünf Blätter abtrennen und blanchieren. Die restlichen Wirsingblätter in schmale Streifen schneiden und für etwa acht Minuten in Wasser kochen. Den Lauch und die Karotten waschen, in Scheiben, bzw. in Ringe schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Anschließend das Zitronengras hinzufügen. Die Kokosmilch und den Hühnerfond dazugeben und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thaicurry abschmecken. Den Ingwer klein hacken. Die Kabeljaufilets mit Thai-Basilikum, dem Ingwer und der Zitronengraspaste würzen und in Wirsingblätter wickeln. Die Päckchen zehn Minuten in dem Lauch-Karottensud garen. Die garen Kartoffeln stampfen, die Milch und die Butter hinzufügen, mit Salz und Muskat würzen sowie das Lorbeerblatt hinzufügen. Die Schale der halben Zitrone in das Püree reiben und etwas Zitronenolivenöl hinzufügen. Die Wirsingpäckchen aus dem Sud nehmen, dann das Wirsinggemüse in den Sud geben und etwas kochen lassen. Die Schale der anderen Zitronenhälfte abreiben und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl frittieren. Die Wirsingpäckchen, das Püree im Metallreiß und das Gemüse auf einem Teller anrichten, mit dem frittierten Zitronenabrieb dekorieren und servieren.

Birgit Hausen am 21. Dezember 2010